

Menu à la Carte

...

Antipasti

Starters

 Salmone* marinato agli agrumi, guacamole, fragole, semi di sesamo

Citrus-marinated salmon, guacamole, strawberries, sesame seeds

€ 22,50



 Tartare di Fassona, cipolla rossa caramellata, nocciole tostate, senape di Dijon

Fassona meat tartare, caramelized red onion, toasted hazelnuts, Dijon mustard

€ 22,50



 Gamberoni* Argentini al vapore, insalatina di campo, mango, pomodorini, olive di riviera

Steamed Argentine prawns, salad, mango, cherry tomatoes, Riviera olives

€ 23,00



 Tentacolo di* polpo croccante, battuta di pomodoro, capperi lacrimella, basilico, crumble di olive

Crispy octopus tentacle, cherry tomato tapenade, capers, basil, olive crumble

€ 23,00



Scaloppa* di foie gras, mele al Sauternes, mostarda di mele, noci pecan, pan brioche

Foie gras escalope, Sauternes apples, apple mustard, pecans, brioche bread

€ 28,00



 Magatello al punto rosa, salsa tonnata, fiori di capperi, jus di cottura

Roasted veal, tuna sauce, caper flower, cooking juice

€ 22,00



 Veggy Insalatina di finocchi, arance, uva sultanina, mandorle tostate, dressing al passion fruit

Fennel salad, blood orange, sultanas, toasted almonds, passion fruit dressing

€ 19,00



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE

Menu à la Carte

•••

Primi

First Cours

Spaghettoni di Gragnano aglio, olio, peperoncino, colatura di alici, muddica atturrata

Gragnano spaghetti with garlic, oil, chili pepper, anchovy sauce, muddica atturrata

€ 21,00



🌿 Rigatoni di Gragnano cacio e pepe (mantecati a tavola nella forma del cacio)

Rigatoni Gragnano pasta, cacio cheese and black pepper (finalized at the table in the cacio wheele)

€ 21,00



🍷 Risotto Carnaroli Barone D.O.P, gorgonzola dolce, mele al Sauternes, noci pecan

Carnaroli Barone D.O.P. risotto, sweet gorgonzola, Sauternes apples, pecan nuts

€ 22,00



Margherite* di pasta fresca ripiene di ricciola del Mediterraneo, tapenade di pomodoro, basilico, stracciatella di burrata

Homemade daisy shaped pasta filled with amberjack, cherry tomato tapenade, basil, buffalo stracciatella

€ 23,50



Paccheri di Gragnano polipo*, olive della riviera ligure, pomodoro, basilico

Gragnano paccheri with octopus, Ligurian Riviera olives, tomato, basil

€ 23,00



Agnolotti* del plin ripieni di arrosto di manzo , ristretto di cottura, scaglie di Comtè 18 mesi

Plin pasta stuffed whit roast meat, cooking sauce, 18-month-old Comté cheese flakes

€ 21,00



Chitarrini fatti in casa, gamberi* rossi di Mazzara del Vallo, la loro bisque, fiori di zucca

Homemade chitarrini pasta, Mazzara del Vallo red prawns, bisque, courgette flowers

€ 25,00



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE

Menu à la Carte

...

Secondi

Main Cours

 Polpo*, ombrina*, gamberoni* Argentini arrostiti, soffice di patate, riduzione ai crostacei

Octopus, sea bass, roasted Argentine prawns, soft potatoes, shellfish reduction

€ 33,00



 Filetto* di rombo chiodato in guazzetto di pomodorino cigliegino, olive della riviera ligure, basilico

Turbot fillet in a cherry tomato sauce, Ligurian Riviera olives, and basil

€ 27,00



Guancetta di maialino* CBT, il suo jus di cottura, purè di patate, chips

CBT pork cheek, cooking juice, mashed potatoes, chips

€ 27,00



 Costolette di agnello* scottadito al rosmarino, il suo fondo di cottura, patate al forno

Rosemary-grilled lamb chops, cooking juices, baked potatoes

€ 29,00



Filetto di Fassona Piemontese alla plancia, salsa demi-glace, soffice di patate e porri

Grilled Fassona fillet, demi-glace sauce, potato and leek

€ 34,00



Veggy Caponata di melanzane, fior di capperi, olive verdi, mandorle e cacao

Eggplant caponata, caper flower, green olives, almonds and cocoa

€ 22,00



*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine



LA TAVERNA DEL PITTORE